

2026年1月14日

各位

東京建物株式会社

東京都心に佇む本物の森「大手町の森」にお芋スイーツ店が集結！

FIKA「森のやきいも」1月21日～23日開催

全国16店舗のお芋スイーツで心もからだもほっこりする特別な3日間

東京建物株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長執行役員 小澤 克人）は、焼き芋をはじめとした個性豊かな「芋」を使ったスイーツ店が集結する FIKA「森のやきいも」を2026年1月21日（水）～23日（金）（各日とも11時～19時・荒天時延期）の3日間にわたり、地下鉄大手町駅に直結する「大手町の森」（東京都千代田区、大手町タワー1階）で開催しますのでお知らせします。

都心の冬の森で、香ばしい焼き芋や、お芋スイーツを楽しみながら、心もからだもほっこりする特別なひとときをお楽しみください。

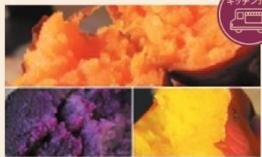


● 開催概要

イベント名	FIKA「森のやきいも」
開催日時	2026年1月21日（水）～23日（金） 各日とも11:00～19:00 ※荒天時延期（詳細は公式サイトにてお知らせします）
会場	大手町の森（東京都千代田区大手町1-5-5 大手町タワー1階）
入場料	無料
主催	東京建物株式会社
公式サイト	https://the-otemachi-tower.com/archives/6423

● 店舗ラインナップと主なメニュー

出店店舗



おいもやさん **moimoi**

MENU

- 焼き芋・ホクホク系各種 ¥700~
- 焼き芋・ねっとり系各種 ¥700~
- 焼き芋・紫芋など希少種各種 ¥700~



倉田屋お芋 sweets

MENU

- 焼き芋1本 ¥500
- 芋羊羹バター焼き(2個) ¥600
- 焼き芋せんべい ¥500



やなぎ屋

MENU

- 石焼き芋 ¥500~
- 焼き芋食べ比べセット(数量限定) ¥2,000
- レア品種石焼き芋(数量限定) ¥800~



藤沢焼き芋ちちずいも

MENU

- 絹蜜小町 ¥500~
- 珠洲かぼちゃ芋 ¥500~
- 焼き芋3種食べ比べセット ¥2,500



みなと屋

MENU

- 金蜜芋 ¥700
- お芋のバスクチーズケーキ ¥600
- お芋ぶりん ¥500



蜜芋研究所

MENU

- 韓国海苔チップス ¥800
- 大芋チップス ¥800



焼き芋スイーツ ほっこり芋

MENU

- 金蜜芋のバスクチーズケーキ ¥700
- 金蜜芋のスイートポテト ¥400
- 濃厚焼き芋プリン ¥500



銀六いも

MENU

- 焼き芋 ¥550~
- おいものクリームブリュレ ¥880
- おいものバスクチーズケーキ ¥880

セレクトショップ



御芋

MENU

- 芋焼き芋 ¥500



芋屋 蜜の月 倉敷本店

MENU

- 安納芋カヌレ ¥1,500



超蜜やきいも pukupuku

MENU

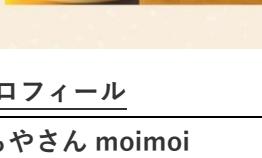
- 超蜜やきいも ¥800



OIMO cafe

MENU

- おいもちっபす(ナモン味) ¥650



小江戸川越 芋福堂

MENU

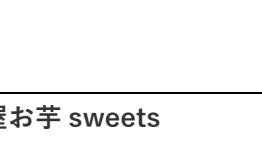
- おいもちっபす ¥700



芋やす

MENU

- 芋けんぴ ¥480



おいもや農家の台所

MENU

- 蜜芋シフォンケーキ ¥400



sweet&healthy SAZANKA

MENU

- 生ほしいも100g ¥540

店舗プロフィール

<p>おいもやさん moimoi</p>	<p>千葉県柏市を拠点に関東一円で移動販売する焼き芋専門店。市場に出回らない超激レア品種の焼き芋を昔ながらの軽トラ屋台で提供します。</p> <p>https://www.yakiimo.me</p>
<p>倉田屋お芋 sweets</p>	<p>高校の校長先生から焼き芋屋さんへ転身というユニークな経歴の店主が営む老舗焼き芋店。江戸時代から伝わる「つぼ焼き芋」や「芋羊羹バター焼き」など、懐かしさと奥深さの両方を味わえるメニューが人気です。</p> <p>http://www.kurataya.info</p>
<p>やなぎ屋</p>	<p>福井県あわら市富津地区のブランド芋「とみつ金時」「とみつ糖蜜芋」、ホクホク系品種・川越いもの源流種「花魁(おいらん)」などの希少品種を、碁石に使われる高級な火山岩「那智黒石」を使って焼き上げます。</p> <p>https://www.instagram.com/yanagiya.yakiimo</p>
<p>藤沢焼き芋ちちずいも</p>	<p>石川県能登半島・珠洲で全国たった1軒の農家だけが作る究極の希少芋「珠洲かぼちゃ芋」、濃厚な口当たりと透き通る甘さを持つ島根産「絹蜜小町」</p>

	町」を、富士山の溶岩を使ったオーブンで焼き上げます。 https://www.instagram.com/nakayamachichi
みなと屋	神奈川県海老名市の人気焼き芋カフェ。とろける食感とホクホク食感を交互に味わえる「お芋のバスクチーズケーキ」、しっとりなめらかな「お芋ぶりん」など、お土産にもうれしいお芋スイーツを販売します。 https://linktr.ee/minatoyacafe
蜜芋研究所	全国ほしいもグランプリ審査員を務めるフレンチシェフ・岡部勝義さんが手掛ける蜜芋料理専門店。今回は韓国海苔味のさつまいもチップスや「大学芋チップス」など、一味変わった個性派の芋チップスを販売します。 https://mitsuimo.com
焼き芋スイーツ ほっこり芋	千葉県千葉市稻毛区で営業する焼き芋専門店。濃厚な甘さを持つ石田農園の高級芋「金蜜芋」を独自の技法で仕上げた焼き芋をはじめ、バスクチーズケーキなど、お土産に嬉しいメニューを販売します。 https://www.instagram.com/hokkoriimo
銀六いも	東京・西小山にある壺焼き芋専門店 & カフェ。季節ごとに一番美味しい品種をセレクトし、炭火でじっくり焼き上げることで、しっとりとした甘さと香りを引き出します。丁寧に仕上げたこだわりの味をお楽しみください。 https://www.instagram.com/ginrokuimo
御芋	東京スカイツリーのふもと、墨田区押上にて営業する壺焼き芋のティクアウト専門店。じっくり炭火で焼き上げたトロトロ食感のお芋を、スタイリッシュなパッケージに入れて販売します。 https://oimo.supersale.jp/
芋屋 蜜の月 倉敷本店	全国各地の契約農家から厳選されたお芋を 50 日以上貯蔵し、糖度を最大化した芋を使用した芋スイーツを販売予定。看板商品「安納芋カヌレ」は毎回即売り切れになるほどの大人気メニューです。 https://tsuboyaki-imo.com/
超蜜やきいも pukupuku	20 年近くの年月をかけて生み出された企業秘密製法で「蜜があふれる」焼き芋を作る銘店。まるでシロップや水飴のようにお芋からしたたる濃厚な蜜にひたった「ジューシー食感」の焼き芋で魅了します。 https://choumitsupukupuku.com/
OIMO cafe	川越いもの産地、埼玉県三芳町で江戸時代から 300 年以上続く老舗芋農家がプロデュースする焼き芋カフェ。今回は、自社農園で育てた香り豊かなブランド芋「むさしこがね」を使った「おいもちっぷす」を販売します。 https://oimocafe.com/
小江戸川越 芋福堂	川越・立門前通りの本店をはじめ、各地のスタジアムやフェスに出店する進化系焼き芋屋。今回は、大判のパリパリ食感がクセになる、"うさぎの耳型"の「おいもちっぷす」を販売します。 https://imofukudo.com/
焼き芋専門店 芋やす	茨城県土浦市・荒川沖の本店と東京・浅草花やしき前の店舗で営業する焼

	き芋専門店。今回は、お芋の食感を鮮やかなフレーバーで引き出した、新食感の「芋けんぴ」を販売します。 https://imoyasu.store/
おいもや農家の台所	桜島の溶岩石で焼き上げ、フランス産岩塩をまぶして仕上げた「塩やきいも」で話題の焼き芋専門店。今回は特製の蜜芋で作った、飲み物との相性バツグンな「蜜芋シフォンケーキ」を販売します。 https://www.kf831.com/
sweet&healthy SAZANKA	「日本のひなた」宮崎県宮崎市で自社栽培したさつまいもを3ヶ月以上熟成。蜜が溢れ出る甘さとなめらかな食感の焼き芋を作り出しています。今回は、しっとり美麗な食感の人気商品「生ほしいも」を販売します。 https://sazanka-oimo.jp/

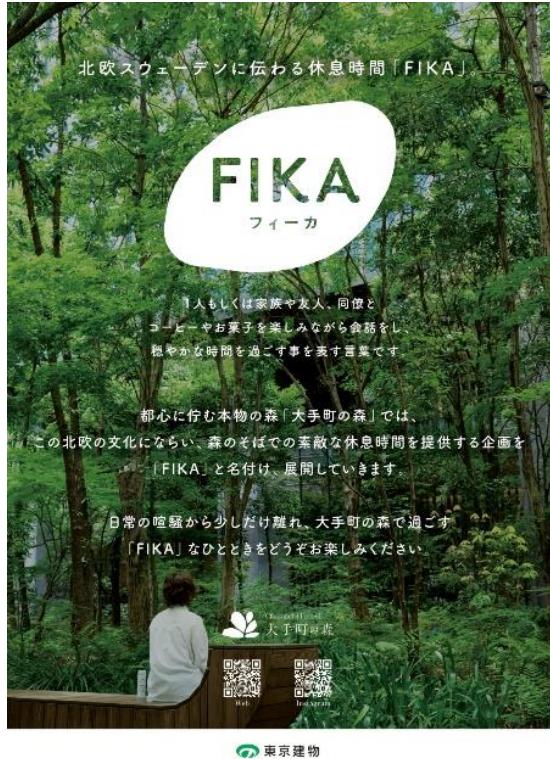
● FIKA とは

「FIKA（フィーカ）」とは、北欧スウェーデンに伝わる休息時間のこと。1人もしくは家族や友人、同僚とコーヒーやお菓子を楽しみながら会話をし、穏やかな時間を過ごす事を表す言葉です。

都心に佇む本物の森「大手町の森」では、この北欧の文化にない、森のそばでの素敵な休息時間を提供する企画を「FIKA」と名付け、これまで「森のベーカリー」「森のおやつ」「森の素材を使ったワークショップ」など、四季折々の大手町の森を感じられるイベントを開催してきました。

そして今回、FIKA としては2回目の開催となる「森のやきいも」を開催します。大手町の森に焼き芋をはじめとした個性豊かな「芋」を使ったスイーツ店が集結し、訪れる皆さんに特別なひとときをお届けします。

日常の喧騒から少しだけ離れ、冬の大手町の森で過ごす「FIKA」なひとときをどうぞお楽しみください。



● 大手町の森/大手町タワーについて

大手町タワーは、地下鉄各線大手町駅に直結し、オフィスフロアのほか、商業ゾーン「OOTEMORI（オーテモリ）」に加え、上層階にはラグジュアリーホテル「アマン東京」が入居する大規模複合施設です。

敷地の約3分の1（約3,600 m²）を占める広大な都市の森である「大手町の森」は、絶滅危惧種を含む多様な動植物が確認されるとともに、ヒートアイランド現象の緩和や土壤の保水効果によるゲリラ豪雨時の雨水流出防止など、都市の環境改善にも寄与する森に育っています。2025年3月には国土交通省が運用する「優良緑地確保計画認定制度（TSUNAG）」において、最高段階評価「★★★（トリプル・スター）」で第1号認定されるなど、多くの認証や表彰を受けている都市緑地です。



商業ゾーン「OOTEMORI」は、施設内に東京メトロ東西線と丸ノ内線の連絡通路を有するなど、地下鉄5路線が乗り入れる大手町駅の地下ネットワークの中心に位置しています。高さ15mの吹抜け空間を通じ地上の「大手町の森」からの自然光が差し込む、地下とは思えない森の中にあるような安らぎを感じていただける「森のプラザ」を整備しており、周辺エリアで働く方々にオン・オフの利用シーンを問わず便利で憩える場を提供しています。



- ・大手町タワー公式サイト：<https://the-otemachi-tower.com/>
- ・大手町の森公式サイト：<https://the-otemachi-tower.com/otemachi-forest>
- ・OOTEMORI公式サイト：<https://www.ootemori.jp/index.php>
- ・「都心に本物の森？（「大手町の森」に学ぶ都市と自然の再生）」企業広告特集記事：<https://tatemono.com/communication/brand/otemachi.html>
- ・「都心に本物の森？ 一大手町の森」WEBムービー：<https://www.youtube.com/watch?v=s1QdaBiwR78>

● アクセス



東京メトロ東西線・丸ノ内線・千代田線・半蔵門線、
都営三田線「大手町駅」直結
JR 東京駅丸の内北口より徒歩約5分

<注意事項>

- ・メニューは一例です。掲載以外のメニューもございます。メニューは変更になる可能性がございます。
- ・イベント内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- ・主催者、関係者、プレスがイベントの様子を映像、写真撮影させていただきます。撮影した映像や写真は、ホームページ（イベントレポート）、SNS、イベントの告知等に使用させていただきます。撮影写真に関する使用権は主催者に帰属することとさせていただきます。
- ・参加者同士のトラブルに関して主催者は責任を負いかねます。

以上